

# Cremige Bananenschnitten

Cremige Bananenschnitten sind rasch zubereitet und schmecken vorzüglich. Das köstliche Schnitten-Rezept wird deine Lieben begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

Nach Belieben [Bananen](#) (zum Dekorieren)

### für den Boden

4 Stk.	<a href="#">Bananen</a> (reife)
250 g	<a href="#">Butter</a>
180 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 Packungen	Backpulver
350 g	Mehl

### für die Creme

400 g	Frischkäse
100 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für die **cremigen Bananenschnitten** die reifen Bananen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. In einer weiteren Rührschüssel Butter und Zucker mit einem Handmixer verrühren. Die Eier zugeben und zu einer cremigen Masse rühren.

3. Jetzt die zerdrückten Bananen zugeben und unterrühren.
4. Das Backpulver und Mehl versieben hinzugeben und zu einem Teig rühren.
5. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ca. 30x40 cm) füllen und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zirka 15 Minuten goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Staubzucker und Vanillezucker zu einer Creme verrühren. Die Creme auf die Bananenschnitten verstreichen und für eine Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.
8. Abschließend je nach Belieben mit Bananenscheiben garnieren. Die köstlichen Bananenschnitten in Stücke schneiden und servieren.

## Tipp